西石梁農圃便覽

秋

虹見西方青雲覆之冬多寒人病瘧苦濕赤雲覆之冬旱黃雲覆之米賤白雲覆之冬多風黑雲覆之冬多雨　雹主稻遲熟　暴雷名天收百穀虛耗不實　秋霜忌甲子日主歲大凶人多暑死

秋三月謂之容平天氣以急地氣以明早卧早起與雞俱興使志安寧以緩秋刑收斂神氣使秋氣平無外其志使肺氣清此秋氣之應養收之道也逆之則傷肺秋氣燥宜食麻以潤之禁寒飲并穿寒濕內衣肺病宜食黍桃葱　三秋服黃芪等丸

三兩劑却百病肺氣旺味屬辛金能尅木木屬肝肝主酸當秋宜減辛增酸以養肝氣立秋以後稍宜和平將攝但凡春秋之際故疾發動切須安養不宜吐汗令人消鑠以致臟腑不安清晨睡覺宜閉目嚥津以兩手搓熱熨眼數多能明目腦足俱宜凍戒溫煖

瘧疾用常山青皮各壹錢烏梅壹個甘草五分枳殼草果檳榔各二錢姜三片棗二枚水二鍾煎八分溫服

又方用常山末雞子清和丸如桐子大每服三十丸空心溫酒送下

又

方用常山草果柴胡甘草各等分水二鍾煎八分露壹夜臨發日預溫服　又方常山半斤水熬過七分入紅棗半斤同煮乾去常山將棗晒乾瘧者臨發清晨空心用姜湯嚼下七枚重者服三次忌生冷葷油猪羊肉蛋麪壹切發物半月　瀉泄用蒼术厚朴姜製陳皮猪苓澤瀉白术土炒茯苓白芍炒各壹錢肉桂甘草各二分姜三片棗二枚水二鍾煎八分空心服治脾胃不和腹疼作瀉陰陽不分如水瀉加滑石壹錢暴痢紅白去肉桂加木

香檳榔、黃連、久瀉、加升麻壹錢、如濕、加防風、升麻、各壹錢、如食積、加神麯、麥芽、山楂、各壹錢。 濕瀉、用猪牙草、醋煮九次、晒乾爲末、每服壹錢二分、如小兒服五六分、水瀉、米湯下、紅痢、陳茶下、白痢、煨姜湯下、裡急後重、吳茱萸湯下、 又方、用茯苓、猪苓、白朮、土炒、澤瀉、山藥、訶子、去核、陳皮、蒼朮、肉豆蔻、砂仁、各八分、官桂、甘草、各二分、烏梅壹箇、姜三片、燈心三十寸、水二鍾、煎服。 小兒水瀉、用烏梅十枚、去核、黃連三分、咀片、將黃連入梅肉內、炭火

燒出白烟爲度。取出冷過。研細末。用米泔水調服或搽乳頭上。吮乳即帶下。

痢疾三日後。用罌粟殼。温水泡。去頂蒂筋劍。蜜炙黄色。三錢。炙甘草二分。烏梅打碎壹箇。蜜壹兩。冲入滾水。碗蓋少時服

痢疾香連丸。廣木香四兩。公丁香壹兩。黄連壹兩。檳榔四兩。熟大黄六兩。山楂肉六兩。共爲細末水滾成丸。如菉豆大。每服三錢。紅痢紅糖水下。白痢白糖水下。痢疾初起即服更妙。

痢疾不論紅白用樗白皮。地骨皮。粗薥秫米。各三錢。水煎露壹

宿清晨入蜜少許溫服。休息痢用烏梅肉夷茶乾姜爲丸服。木槿花焙乾爲末紅痢用白糖下白痢用紅者姜湯下。陳皮枳殼厚朴各壹兩飯焦五兩各炒黑共爲末毎服三錢黃酒下或用麯焦飯各等分炒黑爲末每服三錢黃酒下或用陰乾蘿蔔煮水服或用鮮蘿蔔英擣汁入蜜調服。禁口痢用糞中蛆洗净瓦上焙乾爲末毎服壹二匙米飲調服即思飲食。秋日勿多食薑。

稻遇秋旱未至枯死者得大雨速連鋤之尚可有獲

豆角嫩者滚水焯熟晒乾眉豆同

番瓜乾晴明日摘將壞小番瓜切薄片即日晒乾美

同乾筍不壞者不佳

神仙雞用本年小雞壹隻撏毛去腸洗净腹內入塩

少許花椒數粒葱白二枝鍋內置水碗餘燒滚架

雞其上兎盆蓋嚴用草十四兩細燒鍋底即熟

賦

積芳兮選木幽蘭兮翠竹上蕪蕪兮陰景下田田

兮被谷左蕙畹兮彌望右芝圃兮寓目山霞起而

削成水積明以經復於是蔽風闥之藹藹聳雲館之迢迢周步檐以升降對玉堂之泬寥追夏德之方暮望清秋之始颸藉晏私而游衍時晤語而逍遙爾乃日棲榆柳霞照夕陽孤蟬已散去鳥成行惠風湛兮帷殿肅清陰起兮池館涼陳象設兮以玉瓚披蘭籍兮咀桂漿仰徽塵兮美無度奉英軌兮式如璋藉高文兮清談預含毫兮握芳則觀海兮爲富乃游聖兮知方 謝朓

詩

日照前窗竹露濕後園薇夜螢扶砌響輕蛾遶燭飛　陽休之

田野安吾拙襟期頗自由已滋蘭九畹未種橘千頭日月閑窮巷乾坤老素秋向來飛動意寂寞對吳鉤　王世懋

秋來東閣凉如水客去山公醉似泥困卧北窗呼不醒風吹松竹雨凄凄　蘓轍

葦風荷露逼人寒午夢天高眼界寬落落與誰同此意纖纖初月上雲端　僧貫休

蘿屋無隣長閉門芙蓉秋水自成村退耕喜及筋骸健小築欣看松菊存晨圃生涯共伏臘江湖身世任

乾坤更堪心跡雙清處風竹蕭疎月壹痕 張祥鳶

無數繁華過眼消半生貧賤果誰驕遠時莫鼓齊門瑟懷古徒憐季子貂衣製荷輕風颯颯英餐菊晚露蕭蕭芳蹤不到逢迎客明月當杯每自邀

詞

深院靜小庭空斷續寒砧斷續風無奈夜長人不寐數聲和月到簾櫳 李後主擣練子

螢聲泣露驚秋枕羅幃夜濕鴛鴦錦獨臥玉肌凉殘更與恨長 陰風翻翠幌雨澀燈花暗畢竟不成眠鴉啼

金井寒。秦少游詩話 烟草凄凄小樓西。雲壓雁聲低。兩行踈柳。一絲殘照。數點鴉棲。 春山碧樹秋重綠。人在武陵溪。無情明月。有情歸夢。同到幽閨。劉基眼兒媚

七月 是月也。凉風戒寒。農乃登穀。天子薦新。此月爲孟秋首秋初秋上秋凉月相月 天火午 地火辰。荒蕪亥。 九焦酉。 糞忌酉。 雷大吼。主有急令。有三卯。田禾熟。無則早種麥。 朔日風雨。人不安。米貴。南風禾倍收。雷鳴損晚禾。 三日有

霧年豐。八日得滿斗。秋成。十五日爲中元乃大慶之月。當地官赦籍之辰。是白帝秉時之運道藏經云。是日乃太上老君同元始天尊會集降福世界。昔有設盂蘭盆齋者。爾目特書示訓。國家於是節。則設厲壇之祭。蓋因民俗以均惠於幽明仁政無遺耳。然則北人最重墓祭。爲子孫者追遠是勤。隨時盡孝。固不可泥古禮。而失永慕。亦不可憮時日而有先後也。雨。收乾稻。百日來霜。十六日月上早。主收稻。有雲罩上遲。秋雨多。雨主來

年荒。是月勿食生蜜雁獐肉。勿多食猪肉。

伐木修樹。培葱。

澆桂花但忌用肥。

種白菜黄瓜水蘿蔔同蒿蔓菁瓢兒菜菠菜。

稷八九分熟便刈。少遲遇風即落。將地種蕎麥。或稀

種綠豆。秋後塌起種麥。

澆牡丹。七八日壹次。有雨少澆。

澆蘭。三日壹次。蚯蚓傷根。皂角煎湯同尿灌出之。仍

以清水換去鹹味。如有蟻。用腥骨引而棄之。

壅芋。月初在芋旁掘土培根。則結子圓大。糞壅更好。月內連壅二次。失壅則瘦。　摘芋葉劈其梗。晒乾

刈藍打靛。用風化石灰。凡風化者。以手握之如麪。不成塊。置炕上。怕返潮。若握之成塊。乃水化者。不佳

藍稭燒灰。棄於道路。馬畏之。馬遇輒死。故秦有禁

染藍。用小藍每擔用水壹擔。將藍莖細切。鍋內煮數百沸。去渣盛汁于缸。每熟藍三停。用生藍壹停。摘葉于瓦盆內手揉三次。用熟汁澆挼。濾相合。以淨缸盛。用以染衣。或綠或藍。或沙綠沙藍。染工俱于

生熟點汁內斟酌割後仍留藍根可再割或留至開花結子收來春三月種之

種蕎麥在立秋前每中畝用種二升密則實多稀則實少種遲則收微如霜早割取曬乾為菜或飼牛

詩

大儀斡運天迴地游四氣鱗次寒暑環周星火既夕忽焉素秋涼風振落熠燿宵流吉士思秋實感物化日與月俱荏苒代謝逝者如斯曾無日夜嗟爾庶士胡寧自舍　張華勵志

商風初授辰火微

流朱明送夏少昊迎秋嘉禾茂園芳草被疇于時秋游以豫以休 潘尼

獨坐小窗下幽蟲不絕鳴青天孤月淨滿耳是秋聲 潘女郎

清風望不及迢遞起層陰遠水兼天淨孤城隱霧深葉稀風更落山迥日初沉獨鶴歸何晚昏鴉已滿林 杜子美

詞

七月新秋風露早蓮渚未折庭梧老是處瓜花時節好金樽倒人間綵樓爭祈巧 萬葉敲聲涼乍到百蟲啼晚烟如埽瀟瀟初長天杳杳人語悄那

堪夜雨催清曉。歐陽修漁家傲　早起未梳頭倦倚高樓添些半臂掛簾鉤剪剪輕風來拂面微帶溫柔。鶯老燕含羞交付輕鷗荷花十里蓼花洲對對雙雙眠水上。賣弄新秋。陳繼儒浪淘沙

立秋　在六月晦。旱稻遲。值朔日。人多疾。值火日。老人不安。地震。牛羊死。應在來年正月。值巳酉日。多晴。風涼吉。熱。主來年災旱疫。風從乾來。暴寒。多雨坎來。冬多雨雪。陰寒艮來。爲逆氣。穀不熟。稻有災。糴貴。震來。秋多暴雨。人不和。草木再榮

巽來凶離來多旱坤來五穀熟田禾倍收兌來秋多雨霜重 是日西方有雲吉申時西方有黃雲如羣羊坤氣至也宜穀赤雲亦吉如無赤黃雲氣萬物不成地震牛羊死應在來年正月 黑雲相雜宜桑麻豆如無此氣則歲多霜人病應在來年二月 虹見西方萬物皆貴 有雷損晚禾大抵秋後雷多晚田不收 雷雨折木主多怪異 立秋後稻秀豆花雨不厭多吾鄉故有壹處下雨壹處收之諺又云七月不得塩必定是豐年 秋後

雲興若無風則無雨。是日沐浴令人皮膚粗燥。

後七日去手足甲。燒灰服之滅九蟲三尸。

踏露麯立秋取稻葉朝露和白麵五升純糯米麵二升去皮尖杏仁四兩去梗青花椒少許和成塊黃蒿包掛衝風處四十日取用。

晒皮衣毡毯立秋節內最生虱時也遇天晴即晒晾不厭其勤封在甕內置炕上者常令炕溫。

鋤豆最爲緊要末鋤兩遍者急速趕完乃犁戸有壹遍不鋤者主人亦聽之何可以謀生乎當查現在

未鋤豆田條段開寫壹冊逐日親查添工速治務必鋤完若至處暑更無濟矣

辣蘿蔔出土即鋤至此節當定科務費細工薅薙使疎密得宜

割黍乘濕即打則稃易脫遲則稃着粒上難脫搗則不粘稃用囷盛勿令浥濕黍穰不可鋪床醉臥其上令人生癩落眉髮　禮王制庶人春薦韭夏薦麥秋薦黍冬薦稻韭以卵麥以魚黍以豚稻以雁祭有常禮薦者遇時物則薦黍爲五穀之長故祭

先王爲上盛。然則中元祭墓麥麫夾黍糕爲供。不亦可乎。

割黍後。將地鋤壹遍。鎊去黍茬。使地力歸於豆角。既可多結。又宜麥。

埋黍苗作茗帚。

割穀稌。食貨志云。力耕數耘。收穫如盜賊之至。故熟速刈。乾速積。刈早則傷鎌。刈晚則折穗。遇風則收減。濕積則藁爛。積晚則粒耗。連雨則生耳。所以收穫須及時也。收穫者。農事之終。可任意早晚。而棄前功乎。

照俗割稌。多先置坡下。俟乾方搬。恆被偷竊。近溪河者。又有漂没之患。當督速搬。

犂戶

割穄。必逐段報數記冊。自已仍逐段查之。搬時在場點數上垜。莊農原煩碎。不可托大也。穄穰晒乾。垜好。餵養牛驢。因地不產穀蘇。草甚少。若穄穰黴壞。牲畜何資。

塌地務早。以爛夏草。看白背。即耙平。防秋旱。若雨過再犁轉。候種麥。犁轉之地。務必耙細。萬不可透風出糞。

拔早黃瓜藤。刨起。候種蒜。

腐乳。用細腐乾。切象棋子大。蒸透。即用籠盛着。速以

稻草鋪蓋七日發露如長毛取出黃酒洗淨加紅麯花椒茴香炒鹽末浸以白酒娘二十日可用或用乾蒸酒浸酌加醬黃

燒茄用醬三兩油三兩茄十枚去皮蒂排鍋內盆蓋燒候軟如泥入椒鹽拌加蒜更妙

醃黃瓜稍瓜或整用或開兩片去淨子瓤細擦鹽醃過宿棄汁取晒至晚另擦鹽醃次日取晒留汁另貯至晚再醃次日再晒俱貯汁候用看瓜晒出鹽𩌏便不用醃排罈內將前汁熬數滾候冷浸之

黃瓜切兩片去淨子麪塩醃三日取晾半日入滷醬十餘日滚水晾冷洗淨晾乾入好麪醬醃　極嫩

黃瓜整醃之尤肥美茄同法

處暑

此節當查場地之勤惰凡帶種之豆盛則留否則場不可糊塗留連　倒糞尤要緊處暑前三日出完糞砍秫畢即專人倒糞茲糞四遍始細白露七八日即當種大麥若糞不細能不束手况有陰雨阻隔乎　此後割韭必用糞壅

砍蜀秫。理飯帚。秫秸必連晒方乾若少濕必黴。

刈檾作小束晒乾池內漚之俟皮爛取檾片洗極淨晒乾潔白如雪檾秆晒乾劈成條蘸硫黃用以取火名引光奴或趁濕用草灰培換灰以乾爲度可然火。檾多者刈取晒乾來年夏月漚之。

芍藥枝葉平土剪去插竹記墩以糞壅根。

拾棉花以桃開絨露爲熟旋熟旋摘攤放箔上日曝夜露子粒既乾方可收貯則絨不浥而子不腐。

草束蔡腰并培其根。

醃韭花於韭花半結子時收摘去梗蔕每斤用鹽三兩同搗爛入罐先別用鹽醃小茄小黃瓜醃出水服二日入韭花拌勻用錢三四文着罐底收貯

刈麻東宜小漚清水中俟生熟恰好取晒

栽葱培作葱花

𤅢麯夜承露水勿見霜着雨

泡甜醬用火日先將晒乾黃子濕布拭淨碾爲末粗羅羅過每斤用水二斤淨鹽四兩入鍋熬沸取出澄清俟冷去脚入黃麵泡之

甜醬瓜先將苦瓜去瓤十斤用石灰白礬各兩半煮水極沸取出候冷去渣泡瓜壹晝夜取出洗淨酌用鹽醃過宿滾湯掠過晾去水氣不可日晒揀去爛者再加稍瓜黃瓜去瓤嫩茄子不拘多少每斤用醬黃壹斤炒鹽四兩將數內鹽醃瓜茄過宿次日入醬黃拌勻盛甕中清晨盤入盆內日夕盤入甕中十餘日即成 或將苦瓜同前法製過揀去爛者每斤用醬黃壹斤炒鹽四兩拌勻入甕四十日取瓜少帶醬入罈收餘醬或食或再醬蔬菜

糖醋瓜。用苦瓜壹斤。切小塊。加鹽兩半。醃過宿。將汁
漉出。煎滾候冷。入瓜拌。晒二三日。再加好醋半斤。
白糖四兩。椒茴砂仁末。紫蘇橘絲姜絲少許。拌勻。
數日可用。

黃瓜茄子不拘多少。先用醬黃鋪在缸內。次以鮮瓜
茄鋪壹層。鹽壹層。又下醬黃瓜茄鹽層層相醃。泣
七宿。烈日晒之。欲作乾瓜。取出晒之。

瓜丁。用苦瓜二斤。切小塊。加鹽八兩。醃過宿。漉起。將
滷入水半斤。煎滾。掠過。晒半乾。用好醋壹斤。煎滾。

候冷將瓜同姜絲紫蘇嫩茴香梗加白糖半斤拌勻收貯

糖醋茄用嫩茄切三角塊沸湯掠過布包壓乾鹽醋醃壹宿晒乾加生姜紫蘇橘皮絲茴香末拌勻煎滾糖醋澆晒乾收貯用時以湯泡過香油煠用

鵪鶉茄用嫩茄切細縷淖過控乾以鹽醬椒茴陳皮甘草末拌晒蒸收用時以湯泡軟香油微炒

芥末茄用嫩茄切條不洗晒半乾多着香油加鹽炒熟晾冷用乾芥末拌和磁罐收

茄乾大茄切三片小二片河水浸半時撈入鍋內加鹽用水煮壹滾取出晒至晚仍入原湯再煮壹滾留鍋內明早又煮滾取晒至晚如前再煮以湯盡爲度晒極乾入罈收。稍瓜去瓤汁夏布拭過縧瓜去粗皮俱照上法做。又法大茄煮熟劈開用石壓乾趁日色晴先晒磚瓦令熱攤茄于上晒極乾收正二月和物食之其味如新。又方茄切片晒乾用鹽醬椒茴陳皮砂糖水同少煮又晒乾再蒸少時晒乾收。葫蘆切條照上法做。

茄鮝將茄煮半熟使板壓扁微鹽拌醃二日取曬乾放好滷醬上面露壹宿磁器收

七夕

西南風無秫穀　雨麥麻豆賤

道書七月七日爲慶生中會此日地官三宮九府四十二曹同會天水二官六宮十八府七十八曹同考罪福是日勿想惡事況爲者乎仙家大忌夜洒掃中庭露施几筵設酒脯時果散香粉於河鼓織女守夜者見天漢中有奕奕正白氣有光燿五色以爲徵應見者便拜而乞富乞壽乞子惟得

乞壹不得兼求三年乃言之頗有受其祚者　本日曬衣物阮咸云未能免俗聊復爾耳正不必如郝隆仰卧曬腹中書也　本日取百合熟搗新瓶盛客封掛門上陰乾百日每拔去白摻之即生黑者　本日取絲瓜根燒存性爲末治咽喉骨鯁溫酒調服二錢　本日采黑脂麻最上標頭花陰乾爲末黑麻油漬之眉髮不生者日塗之即生又生禿髮　採豨薟草

詩

銀燭秋光冷畫屏，輕羅小扇撲流螢。天階夜色凉如水，臥看牽牛織女星。杜牧

長安城中月如練，家家此日持針線。仙裾玉珮空自知，天上人間不相見。長信深陰夜轉幽，玉階金閣數螢流。班姬此夕愁無限，河漢三更看斗牛。崔灝

詞

梧桐墜，秋光碎，壹痕河影添嬌媚。錦梭撇，綵橋結，今朝天上歡娛節。嫦娥疑望，也應痴絕。熱熱熱，天如醉，雲如曬，朦朧方便雙星會。雞饒舌，催離別。

別時打筭閒年月。自從盤古。許多周折。歇歇歇。陳眉公釵頭鳳　西風京透梧桐院。銀河斜映珠簾卷。鈿盒蛛絲。金針綵綫。分瓜擘果年年慣。近時興致偏疎懶。緗洮無緒。難捐展兒女情多。英雄氣短。算來巧拙還相半。丁雁水七夕了。

八月　是月也。日夜分。蟄定禾熟。多積聚。凡可備饑無不儲貯。種麥毋或失時。此月為仲秋壯月。　天火酉。　地火卯。　九焦午。　釐忌申。　荒蕪卯。　大盡有水災。少菜。　有三庚三卯。低田麥稻吉。三庚

二卯麥宜高田。 虹見。秋米平。來春米貴。 此月雷主多盜。 雨多。麥難種。豆不成。米貴。牛貴。 朔日晴。冬旱。暑得雨。宜麥。布絹絲綿貴。油蔴少。三日內俱宜陰雨。朔日爲六神日。取栢葉上露點眼。以朱點小兒額。名天炙。厭疾。 十壹日卜來年水旱。侵晨或隔夜於水邊無風浪處作壹水則子。至晚看之。若没主水。露主旱。平主小水。又主本年好種麥。名曰橫港。 十六夜月皎潔。來年熟。陰。來年水

月戒夫婦容止。犯者減壽。朔望各十年。晦日壹

年。上下弦各五年。庚申甲子本命二年。初三日萬神都會。十四十六日三官降。犯者中惡。二十八日人神在陰。秋分社日。并忌。　月內食雉肉。令人氣短。食芹菜。恐成蛟龍瘕。發則顛狂。面青黃。小腹脹食生蜜。作霍亂。食生果子。患瘡癧。食雞子。傷神。食生蒜蒝荽。損胆氣。食姜。損壽。飲陰地流泉。發瘧。勿食猪肺及餳。和食之。至冬發疽。勿犯賊邪之風。及多食腥肥。自此煖足。勿令冷。

天旱至此得雨。多種芝蔴。嫩時割取。晒乾。亦以御

冬。仍於其地種麥。

澆灌芍藥瑞香。並宜猪糞。

栽韭月初掘韭。去老根分植。當年勿剪。

芟菊蕋。每枝留頂上壹蕋。餘俱摘去。

穫薏苡。取其仁打碎。同粳米煮粥。日食之大有益。

採茴香花椒。

種同蒿水蘿蔔。菜子。油臺菜。莙薘。葱蒜。生菜。萵苣。菠菜。瓢兒菜。

刈蔾。晒乾以板壓扁。捽去子葉。再晒再捽。以多為妙。

子炒香酒下錢餘治疝氣危急

斷冬瓜梢以存其力撿小者摘去以養大者俟經霜後摘之早收必爛未經霜者常食令人反胃

王簪花瓣拖麵香油煠過入少白糖香清味美取未開者裝以鉛粉線紥兩頭日久猶芳兼治雀斑

稍瓜分兩片去瓤又橫切薄片晒乾加姜絲糖醋拌勻磁器盛

食香瓜用苦瓜切碁子塊每斤用鹽八錢加生姜陳皮絲椒茴末同瓜拌醃二日控乾日晒晚收入汁

如此三次勿令太乾裝餅

瓜虀用大苦瓜切兩片去瓤略𤋮出水每箇用生姜二錢陳皮五分薄荷紫蘇嫩葉少許俱切成絲茴香炒砂仁末少許用線紥成箇置好醬內七日取出切碎磁罐收

梨酒用好熟梨連皮核切大片排罈內令滿灌以上好火酒封口土埋三月取用能潤肺凉心消痰降火解毒滋精

梨膏將梨搗爛扭汁入沙鍋或銅鍋內文火熬至滴

水成珠。凡酸梨。換水煮熟。則甜美。

梨乾。甜梨去皮。切厚片。火焙乾。尤爲佳果。

青豆。黄豆將眼著葉七八分熟。時連稭割來。摘角用鹽水煮八九分熟。撈出剝皮。用篩盛豆。灰火烘乾。

玉露霜。用菉豆粉團三茶盅。細羅羅過。先以薄荷葉密鋪甑上。葉上鋪紙壹層。攤粉紙上。上又用薄荷葉密覆兩三層。仍用紙蓋嚴。入鍋蒸之。水壹滾。再燒三把火。便取出。火候不可過。入糖壹茶鍾。糖亦用粗羅羅過。拌勻。即果如太乾。入熟水少許。或

將粉蒸出磁器盛勿出氣用塒現拌白糖即果

新棗纔熟乘清晨連小枝葉摘下勿損傷通風處晾去露氣用新缸無油酒氣者淸水刷淨火烘乾晾冷淨稈草晒乾候冷壹層草壹層棗入缸封嚴冬月勿致凍壞傷熱可至新正充鮮品

剝棗齊民要術云旱務之地不任稼穡者種棗則任矣棗全赤撼而落之先治地令淨有草則令棗臭駕箔椽上以無齒木扒聚而散之日二十度乃佳夜不必聚得霜露氣速成如有雨則聚而苫之五

六日。選紅軟者。上高筲晒之。將爛者去之。不則恐壞餘菜。其未乾者。仍如法晒。

蘭。當澆以腥穢。以防秋風肅殺。

牡丹。剪枯枝並葉。上炕土五六日壹澆。

嫩藕。搯碎。鹽醋拌食。可以醒酒。　綠豆粉調沙糖灌藕孔中。紮定煮熟。切片用。藕切斜片則不脫。

蜜煎藕。取嫩藕。去皮。切條或片。焯半熟。每斤用白梅四兩。煮湯壹大碗。浸藕壹時。撈出控乾。以蜜六兩浸過宿。去汁。另取好蜜十兩。漫火煎如琥珀色。放

冷入磁罐收。

糖煎藕 用大藕五斤切碎日晒出水氣沙糖五斤蜜壹斤金嬰末壹兩同入磁器內泥封口漫火煮壹時待冷開用。

爭雞 蒸爛風前吹晾少時石臼中搗極細入糖蜜再搗令勻取出作團停冷硬爭刀隨意切食糖爲隹蜜須適中過用則稀百合芋俱可照法做。 糯以鹽水供食則不損口同油炸米麵果食則無渣。

醂柿 用水壹甕置柿其中數日即熟或埋河沙水中。

二日取食更甜脆與蟹同食令腹疼

柿餅用大柿去皮捻扁日晒夜露至乾納甕中自生

柿霜食柿飲酒患心疼

核桃熟時摘下漚爛皮肉取核用麄布袋盛掛當風

處則不膩留種者勿摘俟其青皮裂自落乃佳

嫩青黃瓜切條懸通風處成乾

瓶盛芝蔴油以筯取秋葵花撚入瓶內勿犯手密封

收治湯火傷以油塗之甚妙葵葉爲末敷之亦佳

刀豆蒸晒作乾

葫蘆老者開瓢。湯火傷灼舊瓢燒灰香油調敷。

煎雞用嫩肥雞。撏毛去腸洗凈。香油煎熟醬油少加醋烹之。

詩

八月更漏長愁人起常登。閉門寂無事。滿地生秋草。昨宵西窻夢。先入荆門道。遠客歸去來。在家貧亦好。戎昱

秋風何日疑。白露爲朝霜。柔條且夕勁。綠葉日夜黃。明月出雲崖。皦皦流素光。披軒臨前庭。嗷嗷晨雁翔。高志局四海。塊然守空房。壯齒

不恒居。歲暮常慨慷。張華　銀漢無聲露箔垂。玉蟾初上欲圓時。清樽素瑟宜先賞。明夜陰晴未可知。黃省曾　清秋山色淨簾櫳。八月芙蓉滿鏡中。醉任嶺雲連海綠。愁禁楓葉接天紅。養魚好伴鴟夷子。飲水如無桑苧翁。江上美人期不到。吹簫獨自向虛空。蔡羽

詞

八月豆花新過雨。晴霞片片明溪嶼。牛背斜陽吹笛去。林鴉哺。啄殘柿葉翻紅樹　端正夏宵溪叟

聚金錢蝴孽浮芳醑杜影娑娑昏暗度酣笑語三更共看蟾華吐 丁雁水漁家傲

白露 晴乎月倒糞耕地俱善雨多瓜菜生虫牛草黴黑播種失時 此後驢馬當歸棚六畜房圈及時修理不使受寒致疾 前場之地至此再轉熟更驗糞之粗細七八日後即種穬麥大麥蓋旱澇常多若待恰好時候恐有躭悞故如其晚也不如其早而人反謂早種長過了苗吾鄉莊農可知矣當速送糞并催犁戶扱豆角藤場起種麥 製牛草

穫脂麻簡熟者先割束欲小大則難乾五六束壹攢斜倚之使風得入候口開以小杖微擊令子出仍攢之三日壹打五遍乃淨曬乾收其稭入米倉不蛀除夜撒之臥房內外云可辟邪單條者名霸王鞭尤能祛鬼

瓜虀用苦瓜去淨瓤百沸湯掠過每十斤用塩五十兩勻擦翻轉加豆豉末釀醋各半斤甜醬斤半椒茴乾姜陳皮甘草各五錢蒔蘿二兩並為細末同瓜拌勻入磁甕醃壓於冷處半月可用

十香瓜。用澌過大黑豆三升。姜絲壹斤。橘絲三兩。法製杏仁半斤。椒茴末各兩半。白豆蔻草果甘松五味子。各些須。將苦瓜切丁。十斤。用鹽斤半。拌醃二日。取出晾乾。同前物料拌匀。入醃瓜水八碗。火酒四碗。裝罈令滿。扎口泥封。置日中輪晒。月餘取用。

又方。大黃豆二升。煮熟。以麸罨熱。去麸。嫩瓜茄各五斤。切丁。用鹽五兩。醃過宿。去水。加橘絲壹斤。姜絲嫩紫蘇各十兩。法製杏仁八兩。桂花五兩。甘草五錢。鹽十兩。拌匀入罈。按實。燒酒灌滿。泥封。晒二日。

取出拌入花椒茴香砂仁末各兩半再裝入罈泥
封曬之
做豆豉用浙中豆簸淨十斤花椒煮水候冷洗豆曬
乾再用燒酒泡壹夜揭豆看之如無乾心方加鹽
料先將杏仁壹斤滾水焯去皮日換涼水浸十四
日再用鹽水煮須剝鮮姜壹斤去皮切粗條滾水
焯過嫩茄六斤連皮切方塊鹽醃石壓出水曬八
分乾醃透苦瓜切丁二三片嫩紫蘇橘絲各三兩
官桂草果各五錢大茴壹兩小茴甘草各二兩花

椒三兩俱爲細末炒鹽二十兩同拌勻入小罈淋以好燒酒大約浮則壞堅則不壞乾則壞濕則不壞加醃嫩草麻子西瓜子甘露子核桃仁食之所嗜酌量加之鹽泥封固向日輪晒四十日取用

豆豉如法拌勻入罈不用燒酒但用香油澆灌久貯不壞第非貧士所能

水豆豉用水三斤鹽四兩煎滷冷定泡淅中豆壹斤晒四十日加甜酒壹斤椒茴草果官桂陳皮末各壹錢姜絲法製杏仁不拘多少拌入再晒常攪動

日裝鐘封固過年更佳。

社 雨來年豐。 是日令兒女夙興則壽晏起有神名社翁社婆者遺尿面上其後面白或黃切忌。社日種麥必倍收麥當早種務於秋分節內種完若至寒露則晚矣霜降後種麥更無益吾鄉有云十月朔種麥趕頭壹摘者快人不淺。

種水蘿蔔十月初掘起晾四五日入窖作種栽。

種穬麥大麥。

秋分 是日微雨最妙或陰天俱主來年大熟諺云秋

分不宜晴　酉時西方有白雲如羣羊是分氣主大稔有黑雲相雜宜菽豆赤雲來年旱　分社同壹日低田盡叫屈主水渰田禾　秋分在社前斗米換斗錢秋分在社後斗米換斗豆　本日勿殺生用刑弔喪問疾大醉夫婦戒容止

種麥正在此時土欲細溝欲深糞欲多種欲勻以棉子油拌種則無虫而耐旱每畝加鹽壹斗最忌地

蕎麥大麥種不論新陳而囷浥者不可用

穫稻畢速耕多送糞種麥拌糯稻草備繩索之用

收桐子。晒乾。用時微炒。布包少許。磚地上輕輕板之。簡出仁。末破者。再板陸續收取。

掘芋。擇圓長尖白者。晒半乾。留作種。九月掘亦可。芋經霜則益美。但不可氷損。

收蘓子。晒乾收炒熟。入糖煎。拌芝蔴。均爲佳品。

分百合。將根掘出。取食外瓣。留原根并小頭分栽肥地內。三寸壹科。加雞糞。常澆之。二年或三年壹移。否則枯死。春月忌分。　耳聾。耳疼。乾百合爲末。早晚。溫水服名二錢。

移木瓜貼梗海棠蠟梅

移牡丹如天尚熱寒露亦可須全根寬掘以漸至近勿損細根將宿土洗淨再用酒洗每窠用熟糞土壹斗白蘞末半斤拌勻先下小麥數十粒於窠底然後植於窠中以細土覆滿將牡丹提與地平使其根直易生土須與幹上舊痕平不可太低太高勿築實勿脚踏隨以河水或雨水澆之窠滿即止待土微乾畧添細土覆蓋過三四日再澆封培根土成小堆用手拍實免風入吹壞花根每本約離

二尺使葉相接而枝不相摩風透日不晒乃佳太密則枝相擦損花芽太稀則日晒土熱傷嫩根若欲遠移將根用水洗淨取紅淤土羅細末趂濕勻粘花根隨用軟綿花自細根尖纏至老根再用麻紕纏定以水洒之枝上紅芽用香油紙或帋綿紙包扎籠住不得損動即萬里可致也

接牡丹須秋社後重陽前過則失期將單瓣花本如指大者離地二三寸許斜削壹半取千葉牡丹新嫩旺條亦用利刃斜削壹半上留二三眼貼于小

牡丹削處合如豈株麻紕緊扎泥封嚴密兩宽合之壅以軟土罩以蒻葉勿令見風日向南留小户通氣至來春驚蟄後去宽土即用草薦圍之仍樹棘數枝以禦霜茂者當年有花

分植芍藥相離約二尺如栽牡丹法穴欲深土欲肥根欲直將土側虛以壯河泥拌猪糞或牛羊糞栽深半尺尤妙不可少屈其根稍只以河水注實勿踏築覆以細土高舊土痕指餘勿使土裂風入栽向陽則茂

種罌粟麗春先糞地極肥鬆用冷飯湯并鍋底灰和
細土拌子兩手交撒仍用耙耬出後澆清糞刪其
繁以稀為貴長扶以竹若土瘦種遲則變單葉

中秋 晴來年高田熟低田水 雨來年低田熟本年
澇 月光好蚌胎蕎麥實多兎少魚 無月主來
年燈時雨

月餅用白糖七兩瓜子仁核桃仁橘餅各二兩青紅
絲松子仁各壹兩桂花玫瑰不拘多少香油二兩
作餡子或加生白麵四五兩再用熟麵十兩生麵

六兩。豬油六兩。白糖五兩。加水少許。酌麵之乾濕以軟硬得宜爲度。作皮子。包餡少按。入爐。或用白麵壹斤。白糖五錢。脂油五兩。滾水壹茶盅半。和成。作皮子。或用白麵二十兩。油五兩五錢。糖七錢五分。溫水合成。又作酥。加入其㨿用蒸熟晒乾重羅白麵十兩。油三兩。擦成。每麵皮壹兩三錢。酥七錢。包住。赶開。卷起。又赶。三次方匀。共重二兩。作皮。凡熟麵不可炒糊。

詩

九十日秋色今朝已中分孤光含列宿四面絕纖雲衆木排疎影寒流涙細紋 廖凝

秋月仍圓夜江村獨老身捲簾還照客倚杖更隨人光射潛虬動明翻宿鳥頻茅齋依橘柚清切露痕新 杜甫

少皡磨成白玉盤六丁擎出太虛寬清光千古復萬古留向人間此夜看 黄省曾

常時好月賴新晴不似今朝此夜生初出海濤疑尚濕漸來雲路覺偏清寒光入水蛟龍起靜色當天魑魅驚不獨坐中堪仰望孤光應到鳳池明 秦韜

玉宇沉沉

夜氣寒。金飈颯颯桂香殘。人憐此夜重輪滿。天與中秋兩度看。小沼芙蓉添暮色。深杯醽醁借餘歡。佳期勝會還能再。解道山中歲月寬。」申瑶泉閏月中秋

詞

憑高眺遠。見長空萬里無雲留跡。桂魄飛來光射處。冷浸壹天秋碧。玉宇瓊樓。乘鸞來去。人在清涼國。江山如畫。望中烟樹歷歷　我醉拍手狂歌舉杯邀月。對影成三客。起舞徘徊風露下。今夕不知

何夕，便欲乘風翻然歸去，何用乘鵬翼，水晶宮裡，壹聲吹斷橫笛，蘓東坡　榕陰覆水弄新晴，凉飈蘋末生，殷勤勸客換犀觥，蟾華今夜明，　珠箔卷縠紋平，龜魚藻影橫，壹分秋作十分淸，人如月有情，丁雁水醉桃源

九月　是月也，霜始降，百工休，農事備，務畜菜蔬，伐薪爲炭，此月爲季秋，暮秋，末秋，秋暮，商季，商杪，商，　天火子，　地火寅，　九焦寅，　糞忌巳，　荒蕪未，

九月物不凋，三月草木傷，　霜不下，三月多陰寒，

庚寅辛卯雨，冬米貴。雷鳴，穀大貴。上卯日北風東風，三月七月米貴。虹出西方，大小豆貴。朔日至九日，主來年正月至九月，西北風其月米貴，又豫章書云，凡北風其月穀賤，姑兩存其說以俟靜觀。朔日值寒露，主冬寒嚴凝，值霜降，多雨，來年豐。晴，萬物不成。小雨，吉。風雨，主來年春旱夏水，米貴，虹見，麻油貴，人災。東風半日，米麥貴。十三日晴，壹冬多晴。雨則多雨。十四更靈。是月肝氣微，肺金用事，當增酸以益肝氣，助筋血。月末

十八日當省甘增鹹以益腎氣。二十日齋戒沐浴爭念。必得吉事。天祐人福。雞三唱時沐浴。令人辟兵。二十八日。陽氣未伏。陰氣旣衰。宜沐浴。服裌衣補養之藥。是月勿食血脾。季月土旺在脾。食犬肉。傷神氣。食霜下瓜。冬月翻胃。食生冷。作痢。食野鴨鴉雞等肉。損人神氣。勿以猪肝和餳同食。至冬成嗽病。月忌夫婦容止。犯者減壽。朔望各十年。晦日壹年。上下弦各五年。庚申甲子本命二年。二十八日人神在陰切忌。

割豆。　大黑豆易炟不可等十分熟。　豆葉當速收。

栽蒜當在八月內。若陰雨失時。至九月。則太遲。速於月初。在蒜畦中。稠栽蒜瓣。俟來年二月初。先刨地數次。多加糞。再倒勻。持木𢫫。揮壹竅。栽壹科。栽訖常以水澆。蒜大如拳。

牡丹五六日壹澆。頻則發秋葉。來春不茂。若天氣寒。更當稀澆。

摘黃熟茄種。劈四瓣或六瓣。晒極乾。懸之。

醬茄。用秋後嫩小茄。蒸熟。布包壓淨水。晾乾。入甜醬

內月餘取用。 醎醬內小茄切片炙腫毒甚效。

拌醬油凡澌中麸壹斗加豆四升磨破煮熟連汁拌麸入鹽四升如豆汁不足添熱水拌以手握汁順手丫流爲度貯罈內盆蓋泥封口晒用時以胡大麥湯淋出椒茴同大黑豆熬至豆皮皺爲度去豆收貯。

熟柿去蒂入好麴末蒸酒浸沒封口來春取用。

酸棗取紅軟者箔上晒乾入鍋加水僅掩棗煮沸即漉出入盆研布絞取濃汁塗器上晒乾取爲末遠

行和米炒解饑渴甚妙

做酒娘用純糯米水泡透蒸飯盛篩內置盆內澆以冷水水流盆內約少半盆另貯候用再以冷水澆飯以冷為度復以先澆原汁澆飯過酌留原汁每壹升米之飯加原汁兩似碗酌量拌麯子盛小盆內外又盛以大盆盆內塡碎稻草最怕傷風三日來漿常以漿澆飯七日便熟出漿壹半另貯瓶內重湯煮熟候用留漿壹半在糟內每斤用塩三錢或二錢拌勻入罈數日糟物大約米壹升可得糟

六斤餘糟三斤可糟魚五斤

詩

藜杖侵寒露蓬門啓曙烟力稀經樹歇老困撥書眠秋覺追隨盡來因孝友偏清談見滋味爾輩可忘年杜少陵

秋聲蕭瑟客途中河柳衰黄野草紅獨有蓼花顏色好霜寒臨水耐西風先君淮于雜咏

秋盡千山木葉稀草堂蕭索對斜暉黄花帶露籬邊濕白鳥依人宇下飛車馬已辭當路客芰荷猶剪舊時衣裘羊不見來相訪獨醉清樽賦

采薇方九功　臥疴數月久忘機造化何須歎不齊出入潦圍甘抱甕沉酣蝶夢怕聞雞微軀活計參苓藥晚歲生涯松菊畦濁酒三巵成薄醉窻前蕉葉任情題　西風颯颯布帷穿壹榻蕭條怯蚤眠垂老何須千薄祿尊生正好坐枯禪菊開喜酌茱萸酒霜落閒看鴻雁天子鶴妻梅林處士誰云猶未斷塵緣　先祖慶竹集

詞

黃菊枝頭破曉寒人生莫放酒杯乾風前橫笛斜

吹雨。醉裡簪花倒着冠。身健在且加飡。舞裙歌板盡清歡。黃花白雲相牽挽。付與時人冷眼看。黃魯直鷓鴣天

寒露 前後有雷電主次年有水。風自東來半日不止主米麥貴。有風雨主來年春旱夏水。

割豆正在此時遲則有崩炟之患。而麥未種完者又急須速種。又農人極忙時也添工料理勿遲。

移竹。培竹。培葱花。

鋤蘿蔔。擘其黃葉。晒乾收。

移茉莉北房簷下見日不見霜大寒移入暖處圍以
草薦盆中任其自乾至乾極畧以河水盞許澆其
根枝葉上有白色小虱刷去冬天更勿透風氣
菊花隔日澆肥則花大色濃植在地者登盆賞玩
去荷缸水荷梗塞穴鼠自去煎湯洗鑞自新
收松柏子過時則零落又易生虫各貯晒籠開子出
覆以稀紗免為雀食見霜則不生
醃韭將韭洗淨控去水切二指長每韭壹斤用鹽壹
兩三錢壹層韭壹層鹽醃三日翻數次裝入罐內

原汁[illegible]香油浸之。

蝠茄用嫩茄切四瓣滾湯煮將熟搧好醬上候稍鹹。取出加椒末麻油入籠蒸香籠內托以厚麪餅盛油或煮熟晒乾用時滾水泡透去蒂中不絲加香油醬油椒茴末炒熟

酸菜用肥嫩白菜稭少煮不可太熟取出冷透入罐內溫小米飯湯浸之勿太熱不用鹽纔酸便用。陸續添湯菜可竟冬食。

收烟種。

種菠菜萵苣。

刈蕎麥。其稭燒灰淋汁。洗六畜瘡。甚效。或熬乾取鹼蜜調。塗爛癰疽蝕惡肉。去靨痣。最良。蕎麥麵。硫黃末各二兩。井華水和作餅。晒乾。癰疽發背。壹切腫毒。用餅磨水傅之。痛則令不痛。不痛則令痛。即愈。

割蕀子。為芏牆之用

刈麻頭。打種。晒乾收。

霜降　本日見霜。來年清明日霜止。或前或後日數皆同。霜來晚霜止亦晚。百果遇霜花則不結實。

此後種麥已晚極必不收但遇久雨不得種至此晴霽不得不種不過安佃戶之心究無益也每畝加種半升多用糞耙地令細免凍死麥苗　麥若未種足來春勢必種大麥以足其數當趁此時將地塌起送糞俟春凍初解即種如未出九用冬大麥種　此後當秋耕地將豆葉掩入地中來春田禾自盛牛須喂料若牛具軟弱耕半亦可然必晌午露乾方可耕若掩霜入地來春多折苗　搭牛棚遇雨雪拴棚內　此後勿割韭　滌酒器

收雞冠花。婦人白帶用白者。赤帶用赤者。晒乾爲末空心酒服三錢。紅者亦治經水不止。同上法服之忌魚肉。痢疾雞冠花煎酒服。赤用紅。白用白。

拾臭棘子。

斸山藥。此蔬健脾益腎。最宜常食。篩盛置簷風處不見日陰乾甚妙。

起辣蘿蔔。必待微凍後。晾七八日。入窖。帶莖蘿蔔懸之簷下。煮水治痢止嗽。愈久愈妙。

栽菜子。勝春栽者。

醉種菊土黃壤赤壤爲上沙壤黑壤次之俱在每歲秋盡冬初擇高阜肥地將土掘起潑以濃糞篩過雜以雞鵞糞令肥用草苫葢之正二月再醉壹次

腐乳用絹過細豆腐十斤切四方小塊入炒鹽二十二兩醃七日另倒入別器使在下者在上又過七日取晒半乾用漿酒調醬黃成糊將腐排磁礶內每層加醬糊壹層上留二指空將醃腐鹽汁再添漿酒灌滿封固兩月後開用如無漿酒用好蒸酒好燒酒亦可醅加椒茴紅麴末亦好

做酒淘米欲淨洗擦務潔糊糜必快盎缸須遲生水塩汁遇之自壞。 苦酒每黄米壹斗用晒好麸麯麸二升若麯平常少增之。 露酒用糯米四升黄米六升露麯麸壹升二合露麯勿用陳者。

糟鳥蛋先將鳥蛋泡過宿擦淨晒乾臨時用火酒洗過入糟加細塩椒茴末不用香油糟蝦米同。

糟魚將上好鹹魚水浸去鹹味再用石灰煮水冷定洗過晾乾再用好火酒洗過壹層魚壹層糟裝罈將椒茴細末入香油內層層澆之封固四十日取

用大約糟三斤可糟魚五斤若欲久留過夏者魚同前法洗過每十斤用糟五斤入罈半月後取起拭去舊糟另用再以火酒洗過照前糟之

糟白菜將肥嫩不蛀好菜搭陰處晾乾水氣俟葉稭俱軟每二斤用糟壹斤塩四兩拌勻糟菜相間隔日壹翻騰十日後取起拭去舊糟另用好糟壹斤塩十兩糟菜三斤糟菜相間兩日壹翻騰待熟挽定入小罈上澆糟菜汁封固

大頭菜用好芥菜洗淨菜頭擘爲四瓣繩繫陰乾從

菜猶俱軟擇去黄葉老梗每斤用炒研細塩三兩
二錢分作數次着力擦根稍揉梗葉俟塩入菜仍
早晚揉搓倒弄半月後取晾十日加椒茴末入必
以梗窩起入罈填極堅泥封置冷處勿受地氣
辣菜用芥根切細條晒乾用滚水壹淘即取出酌量
加塩畧揉再加椒茴末熟青豆芝蔴少入香油拌
勻貯罐內又將蘿蔔切細條少塩揉汁澆入即以
蘿蔔絲填罐口盖以蘿蔔片碗封口三日可用
或切粗條煮熟閉之罐中上盖蘿蔔片三日後可

用蘸以醋油。

芥脯先以鹽醃芥葉去梗將葉鋪開如薄餅大用陳皮杏仁砂仁甘草花椒茴香細末撒葉上更鋪葉壹層又撒物料如此鋪撒五重以平石壓之篩上蒸過切小塊調豆粉稠水蘸過入油煠熟冷定磁器收。

芥虀用青紫白芥菜切細條沸湯焯過帶湯撈入盆內與生萵苣熟芝麻白鹽拌勻撥入礶內三日後變黃可食至春不改味。

黴乾菜芥梗葉百斤用鹽二十二兩拌勻或盆或缸重疊放定壓以大石醃數日出水浸過石撈起晒乾以原汁煮半熟再晒乾蒸過置乾淨甕中任留不壞出路作菜極便六月伏天用炒過乾肉復同菜炒可數日不壞若醃芥汁煮黃豆並極乾蘿蔔丁晒乾收貯經年可食

蘿蔔乾以蘿蔔切骰子大晒乾用醃芥滷汁加花椒小茴香同煮再晒乾或以芥滷煮後晒乾拌椒茴末收貯

淡芥菜將菜切碎淡醃布包石壓乾少加鹽花椒茴末放小罈內按極堅實竹衣封口地上洒草灰將罈口朝下放之

草束窩心白菜

九日　是雨歸日此日雨主來年熟無雨冬晴雨則冬至元旦元夜淸明四日皆雨晴則皆晴　東北風來年豐西北風來年歉　是日採豨薟草　採木芙蓉葉陰乾爲末以井水調貼疔腫油調敷湯火瘡又治各種腫毒效驗不可枚舉當珍重之

謝無逸以書問潘大臨近作新詩否答曰秋來景物件件是佳致昨日淸臥聞攪林風雨聲遂起題筆曰滿城風雨近重陽忽催租人至敗意止此壹句奉寄　蘇東坡與李公擇書秋色佳哉想有以爲樂人生惟寒食重九愼不可虛擲四時之景無如此節　汝南桓景從費長房游學長房謂曰九月九日汝南當有災厄急令家人縫絳囊盛茱萸繫臂上登高飲菊花酒此禍可消景從其言舉家登山夕還雞犬皆暴死長房曰此可代之今人九

日登高是其遺事。仙書以茱萸爲避邪翁菊花爲延壽客。九日詩多用落帽事獨東坡南柯子詞云破帽多情却戀頭反之尤奇特。魏文帝與鍾繇書歲往月來忽復九月九日九爲陽數而日月並應俗嘉其名以爲宜於長久故以宴享高會是月律中無射言羣木庶草無有射地而生者惟芳菊紛然獨榮非夫含乾坤之純和體芬芳之淑氣孰能如此故屈平悲冉冉之將老思飱秋菊之落英輔體延年莫斯之貴謹奉壹束以助彭祖之

術　家禮云，俗節則獻以時食，元夕端午重陽皆有祭，而照邑俱不舉行，當以時新薦之，以伸孝饗，考孫氏儀範九日祭文云，伏以農夫之慶，百穀用成，稷黍馨香，適當時薦，謹以重九，祗率嘗事，致嚴斯格，仰冀歆饗，　風土記，漢俗九日飲菊花酒，祓除不祥，　韓衛公九日讌諸曹，有詩曰，莫嫌老圃秋容淡，爲愛黃花晚節香，李彦平深敬此語，

詩

今日雲氣好，水綠秋山明，携壺酌流霞，搴菊汎寒

榮地遠松石古風揚絃管清窺觴照歡顏獨笑還
自傾落帽醉山月空歌懷友生　李白　梧小秋添
晩英深節又當百年多此醉壹笑展重陽山報衣
須倍花知鬪勝常莫疑籬色減霜緩是初黃沈佺
期閒月重九　落拓滯他鄉節物驚陽九兀坐倦
登臨豁然喪其偶翩翩二妙來名出召杜右促席
共論心秋氣爽戶牖玉屑繞坐霏梨橘可於口嗟
予棄置材安心學忍垢暫借習家池壹醉茱萸酒
陶然脫衣巾傾蓋成三友不數過雷門頻顧無乃

覃素心類過從交游此耐久先君三山詩草

秋葉風吹黃颯颯晴雲日照白鱗鱗歸來特問茱萸女今日登高醉幾人張謂

不須三逕追元亮何必龍山學孟嘉是處黃花是處酒漫言秋色屬誰家曾弗人

玉泉高會憶龍山笑語香生樽酒間蒼翠秋空搔首望亂峯圍合碧雲閒

重陽何事必登高勝友招尋興倍豪昨夜白衣曾送酒相將爛醉好題糕

老至難言百事高論文載酒愧三豪眼前花發鶴林似且把茱萸當鹿糕

也知今

日是重陽無奈龍山客鄉强欲登高登未得閉門深巷月待出　不甘辜負此重陽典盡衣衫入醉鄉放道柴家風味在白頭閒對菊花黃　重陽節屆懶登高好友招尋倦眼開斷續山光聯地軸蒼茫海氣接天台方期載酒攀崖上更爲談經入座來自笑年年虛九日逢君始醉菊花杯　先君三山詩草　欲賦前賢九日詩茱萸相鬬壹枝枝可憐宋玉情何限爭似陶潛醉不知綠鬢變隨風景變黃花能與歲時期登臨問處狂多少笑殺高陽

拍手兒　李群沚

杜門欲避朔風侵爲訪東籬不自禁對景都忘當世事愛花猶是少年心誰將秋色深深染好把瓊漿淺淺斟聞道主人多穫黍梅開還向雪中蕁　木落霜繁雁叫哀重陽寂寞懶登臺愁心[illegible]至秋深動笑口今從花下開好友形忘談自劇主人情重酒頻來興酬不覺更籌止萬丈雲霞海日催

先祖叟竹集

詞

九日歡遊何處好黃花萬蕊雕欄遠通體清香無

俗調天氣好。烟滋露結功多少。日脚淸寒高下照。寶釘密綴圓斜小。落葉西園風嫋嫋。催秋老。叢邊莫厭金樽倒。歐陽永叔漁家傲

霜降水痕收。淺碧鱗鱗露遠洲。酒力漸消風力軟。颼颼。破帽多情却戀頭。詩酒若爲酬。但把淸樽斷送秋。萬事到頭都是夢。休休。明日黃花蝶也愁。蘇軾南柯子